

## Bolo de cenoura I



Ingredientes: 300 grama de cenoura  
1 de açúcar baunilhado  
2 de natas  
200 grama de açúcar  
4 unidade de ovos separados  
65 grama de farinha  
2 colher de chá de fermento em pó  
300 grama de amêndoas moídas  
0,5 unidade de raspa de limão  
0,5 unidade de raspa de laranja  
2 colher de sopa de sumo de limão  
0 unidade de sal (qb)  
150 grama de açúcar em pó  
8 unidade de cenouras de maçapão

### Instruções de preparação:

Para a massa comece por misturar as gemas, o açúcar, o açúcar baunilhado, a raspa de laranja ou limão e 2 colheres de sumo de limão até a massa ficar fofa e cremosa. Adicione as cenouras raladas finamente e misture. Peneire as amêndoas, o fermento em pó, a farinha e o sal e junte à massa. Coloque a massa numa forma de bolos funda, de 24 cm de diâmetro. Alise uniformemente. Leve ao forno a cozer num forno pré-aquecido a 200°, durante 40 minutos. Retire logo de seguida da forma e embrulhe num pano de musselina sobre uma rede de arrefecer bolos. Para a cobertura misture o açúcar em pó com o restante sumo de limão e cubra o bolo enquanto este ainda estiver morno. Deixe arrefecer. Decore com as cenouras de maçapão e sirva com natas batidas.

Sugestões Adicionais: Pode usar as natas batidas para fazer a cobertura final do bolo.